



Menus de la semaine

S 36



Du 1er septembre



au 4 septembre

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Liste des 14 principaux allergènes *

1. Céréales contenant du gluten (blé, avoine, seigle...)
2. Crustacés
3. Œufs
4. Poissons
5. Soja
6. Arachides
7. Lait
8. Fruits à coque (amande, noix, macadamia...)
9. Céleri
10. Moutarde
11. Graines de sésame
12. Lupin
13. Mollusques
14. Anhydride sulfureux et sulfites.

Lundi

Vacances
scolaires

Mardi

Rentrée "pique-nique party"

jus de fruit/petits fours



sandwich
tomate cerise
(1/3/5/7/8/9/10)

fromage (7)
glace(7)

Jeudi

pastèque



pates bolognaise
(1/3/7/8)



fromage blanc(7)
fruits de saison

Vendredi

concombre(7)



poisson du jour(4)
riz et fondue (7) de
poireaux



yaourt (7)



Liste des principaux fournisseurs :

Poulets entiers Bio : Les Prébiottés à Lanouée

Légumes Bio : Ferme de la Rougeraie Léa Mauguin à Lanouée

Fromage blanc et crème fraîche : La grange Paysanne Cathy Trémoureux à Lanouée

Fruits-Poisson frais et produits secs : Transgourmet

Produits laitiers divers : Alredis à Auray

Vianes fraîches bretonnes : So Breizh à Kervignac

